

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamzeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Goldpfg

Nr. 15. **Bromberg, den 21. Juli** **1929.**

Pflanzenernährung.

Von Dr. Wilfing, Dahlen i. S.,
ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

I.

Wenn wir zurückblicken auf den landwirtschaftlichen Betrieb vor 50 Jahren, ja auch noch vor 25 Jahren, dann bemerken wir dagegen heute doch einen ganz wesentlichen Fortschritt. Dieser Fortschritt liegt nicht etwa darin, daß man heute in der Lebensweise der Pflanzen und Tiere zu weiterer Erkenntnis gekommen ist; denn auch schon vor 50 und mehr Jahren, besonders aber zu Anfang des Jahrhunderts war die landwirtschaftliche Wissenschaft bereits auf einer Höhe angelangt, die dem landwirtschaftlichen Betrieb des Vaterlandes von höchstem Nutzen sein konnte, wenn nur die Allgemeinheit der Landbauer mit den Lehren der Naturwissenschaft sich vertraut gemacht hätte! Das war aber durchaus nicht der Fall!

Nach wissenschaftlichen Grundsätzen wirtschaften traf man damals sehr selten an. Die große Allgemeinheit kannte nicht nur nichts von den Grundlagen des Wachstums usw., sondern sie sträubte sich zum großen Teil gegen jede Erkenntnis und gegen jede „Neuerung“. Ich erinnere mich noch sehr gut eines Vortrags, den ich 1895 in einem landwirtschaftlichen Verein vor etwa 100 Personen über „künstliche Düngemittel“ hielt. Nach dem Vortrage sagte der Vorsitzende: „Der Vortragende hat ja sehr schön gesprochen; aber was er uns sagt, das hat er aus Büchern. Und von Bücherweisheit wollen wir nichts wissen. Wir wissen, daß Mist die Hauptsache ist, und beim Mist wollen wir bleiben. Für das künstliche Zeugs haben wir nichts übrig!“

Es war bis vor 20 Jahren, sagen wir ruhig, bis zum Weltkriege, noch sehr schwer, landwirtschaftlicher Wanderlehrer zu spielen, weil der große Haufe sich recht sehr passiv verhielt, d. h. teilnahmslos den Belehrungen zuhörte und nur wenige zugänglich waren. Nur die Versuche, also die praktische Darstellung der vorteilhaften Verwendung auch künstlicher Düngemittel — neben dem notwendigen Stallmist — zogen mehr und mehr Landwirte an und führten schließlich dahin, daß heute wohl die größte Zahl der Landwirte und Gärtner, ja sogar der „Schrebergärtner“, glaubt, daß es sich hierbei nicht um fruchtlose „Bücherweisheit“, sondern um wohlbegründete theoretische und praktische Erkenntnisse handelt.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Die landwirtschaftlichen Schulen haben in dieser Beziehung jedenfalls sehr segensreich gewirkt.

Ist somit ein schwer hinderndes Mißtrauen gegen die „Wissenschaft“ gewichen, so ist damit aber leider immer noch nicht erreicht, daß nun auch jeder Wirtschafter dieses wissenschaftliche Handwerkszeug handhaben kann.

Wie oft noch begegnet man in der Praxis Fällen, in denen der Kunstdünger falsch angewandt worden ist! Wie oft sieht man Erfolglosigkeit, weil man mit unrichtigen Mengen gearbeitet hat! „Ja, das weiß ich wohl“, sagt dann der Bauer, „aber das war mir zu teuer!“

„Ja, die leidige Geldausgabe! Daran möchte man sparen, und man sucht sich deshalb vielfach immer noch den billigsten Kunstdünger aus, in der Meinung: Kunstdünger ist Kunstdünger! Das ist nun ebenso falsch, als wenn die Hausfrau sagen wollte: Gewürz ist Gewürz und nähme anstatt Salz — Pfeffer!

Den einen großen und wichtigsten Grundsatz muß der Landwirt stets im Auge behalten: Notwendig sind Kalk, Kali, Phosphorsäure und Stickstoff. Alle vier müssen im Boden sein — einer oder zwei, auch drei nützen nichts, wenn der vierte fehlt.

Kalk hält sich am längsten im Boden, ist auch in vielen Böden von Natur enthalten, so daß jedes Jahr ein Teil davon frisch aufgelöst wird. Es genügt deshalb, je nach Bodenart, alle drei bis zehn Jahre zu kalken. Aber Kali, Phosphorsäure und Stickstoff fehlen überall, so daß man diese drei **alljährlich** zugeben muß, wenn man eine gute Ernte machen will.

Wenn sich jeder Landwirt diese Regel immer und immer wieder vor Augen hält, ist schon viel gewonnen. Aber das allein genügt auch nicht; denn nun fängt die Schwierigkeit erst an.

Wieviel von jeder Sorte? Das hängt nun ganz ab von der Frucht, die wir bauen wollen und von dem Boden, auf dem sie steht.

Abgesehen davon, daß einige Böden selbst Kali (gewisse Lehmbodenarten) oder auch Stickstoff (Niedermoore) enthalten (natürliche Phosphorsäure in nennenswertem Maße kommt selten vor) spielt die Durchlässigkeit und Aufsaugefähigkeit (sog. Absorptionsfähigkeit) eine große Rolle. Es ist klar, daß ein durchlässiger Sandboden die ihm gegebenen wasserlöslichen Salze auch bald mit dem Wasser durchsickern läßt, wohingegen ein Lehmboden, der das Wasser festhält, mit dem Wasser auch die darin gelösten Stoffe festhält. Das ist besonders zu beachten bei den Salpetersalzen, die den Stickstoff, weil im Wasser löslich, sehr bald abfließen lassen. Aus dem Grunde gibt man diese Salze auf leichtem Boden stets in **kleinen Por-**

tionen, aber dafür mehrere Male (in Abständen von drei bis vier Wochen). Stickstoff in Form von Ammoniak wird auch vom leichten Boden mehr festgehalten; man braucht also diese Vorsichtsmaßregel nicht zu beachten.

Kali und Phosphorsäure, vor allem aber der Kalk, sind auch nicht so leicht dem Auswaschen oder Durchsickern ausgesetzt. Deshalb kann man die ganze Gabe auf einmal geben.

Nun spricht die Pflanze selbst mit. Die eine gebraucht mehr Stickstoff, die andere mehr Kali und Phosphorsäure. Während man früher sagte, daß die Pflanze sich aus der Masse des im Boden steckenden Düngers selbst das Notwendige heraussucht und selbst die „richtige Mischung“ finde, weiß man heute, daß das nicht so ganz stimmt, daß die Pflanze sogar je nach der verschiedenartigen Mischung sich auch ganz verschieden entwickelt.

Darüber das nächste Mal mehr.

Landwirtschaftliches.

Geratene und ungeratene Lupinen. Im vorigen Frühjahr zeigte sich der gepflügte Lupinenacker etwas stark verqueckt. Ich ließ daher den Schlag erst rein machen und verzettelte leider dadurch die wertvolle Winterfeuchtigkeit. Zudem zeigte es sich, daß ich mich mit dem Samen etwas „bekauft“ hatte. Viele Körner waren innen bräunlichtrocken, statt frischgelb, und außen hatten viele einen schimmeligen Anflug und rochen außerdem muffig. Ergebnis: sehr dünner Stand; Zwischenräume vom Unkraut ausgefüllt!? Diesmal säete ich unmittelbar in die Pflugfurche und ließ zweimal eineggen. Fast alle Samen (die prall und geruchlos und von bekannter Firma waren) gelangten in den Boden. Aber schon Anfang Mai kamen sie als Pflanzen wieder heraus und so dicht, daß sie die Quecken bald ersticken werden. Die Keimblätter der blauen Lupine sind glatt, die der gelben rauh und bucklig. Die Blaulupine wächst gleich in die Höhe, die gelbe bleibt von Anfang an mehr am Boden. —i.

Maßnahmen gegen den Erbsenkäfer. Das sicherste Mittel gegen diesen Vorratsschädling ist der Schwefelkohlenstoff. Man häufelt die Erbsen pyramidenförmig zusammen und bedeckt sie dann mit einem Lappen, der mit Schwefelkohlenstoff getränkt wurde. Die Käfer werden in kurzer Zeit samt ihren Larven restlos abgetötet. Der Schwefelkohlenstoff schadet der Keimfähigkeit nicht. Nach der Behandlung breitet man die Erbsen so lange möglichst flach aus, bis der Geruch des Bekämpfungsmittels verschwunden ist.



Man kann das Saatgut auch in einem geschlossenen Gefäß der Schwefelkohlenstoff-Einwirkung aussetzen. Auf ein Liter Erbsen rechnet man 50 ccm Schwefelkohlenstoff. Die Begasung dauert etwa zehn Minuten. Dann wird gelüftet. Auch eine Temperatur von 50 Grad Celsius tötet diesen Schädling. Es ist aber schwer, eine gleichmäßige Wärme in dieser Höhe praktisch herzustellen. Jedenfalls ist diese Methode an das Vorhandensein einer Darre gebunden und es muß streng darauf geachtet werden, daß die Grenze von 50 Grad nicht überschritten wird, weil sonst die Keimfähigkeit ge- bezw. zerstört wird. Im übrigen verlassen die Käfer und ihre Larven das Saatgut, sobald 40 Grad Wärme erreicht sind. Es wäre also möglich, sich auch mit dieser Temperatur zu begnügen und die Tiere nach dem Auswandern gesondert zu fangen. Befallene Erbsen können von gutem Saatgut leicht dadurch getrennt werden, daß man die Körner in ein Becken mit kaltem Wasser schüttet. Die guten Körner sinken zu Boden, während das Unbrauchbare oben abgeschöpft werden kann. K. Br., Berlin.

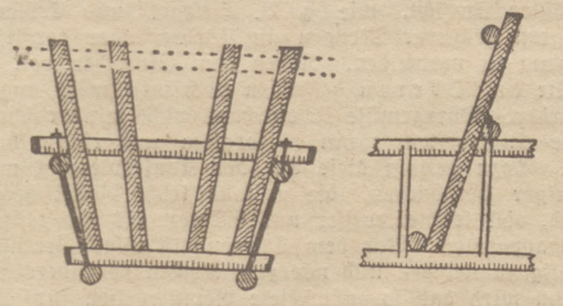
Viehzucht.

Unsere Hühner im August. Im August setzt der Federwechsel auf dem Hühnerhofe ein. Während die Mauser bei einzelnen Hühnern nur langsam vor sich geht, verlieren manche Hühner die Federn sozusagen „über Nacht“. Die Fütterung ist jetzt den erhöhten Anforderungen des Körpers entsprechend zu gestalten. Unter das Weichfutter sind jetzt mehr als sonst Fleisch- und Fischmehl, sowie Knochenschrot zu mengen. Garneelen dürfen auch nicht vergessen werden. Diejenigen Hennen aber, welche als Zuchttiere bzw. als Legerinnen mit diesem Jahre ausgedient haben, werden noch vor der Mauser der Küche überwiesen oder als Schlachtgeflügel verkauft. Sie vorher noch mästen zu wollen, lohnt sich nicht. Die zum Schlachten bestimmten Hähnchen können mit Erfolg vorher gemästet werden, besonders wenn sie als Jungfernhähne gehalten, d. h. nicht mit Hennen zusammengekommen sind. Im August werden auch viele von ihnen zu Kapaunen gemacht. Für größere Geflügelzuchtbetriebe ist dies ohne Zweifel angebracht, während es für kleine bäuerliche und städtische Haushaltungen nur bedingt zu empfehlen ist. Jetzt werden auch viele Eier „konserviert“. — Die Truthühner beenden im August meist ihr zweites Gelege und haben dann die Absicht, zum zweiten Male zu brüten, was aber nicht geduldet werden sollte, da eine solche Spätbrut nicht einmal zum Schlachten tauglich wird. Puterhähne, welche zweimal zur Zucht verwendet sind, sollten nun zum Schlachten veräußert werden. Ein Durchhalten bis zum Frühjahr lohnt sich nicht.

Die Aufzucht der Ferkel. Das Ferkelfutter muß in erster Linie eiweißreich sein und dann auch in der den kleinen Tieren bekömmlichsten Form gereicht werden. Verkehrt ist es, wenn man Mehle, Brot und Kartoffeln mit Wasser und Milch als dünne Suppen verabreicht. Mehle und Kartoffeln sind zwar reich an Stärke, enthalten aber ganz wenig Eiweiß. Die kleinen eiweißhungrigen Ferkel leiden da an Eiweißmangel. Außerdem geht so ein wässriges Futter sehr rasch durch den Darmkanal hindurch und die Nährstoffe werden weniger verdaut. Das beste Futter für die Ferkel ist die Milch der Mutter. Die Ferkel sollen zehn Wochen lang saugen dürfen. Das hat für das Muttertier und für die Ferkel keinerlei Nachteile, auch, wenn das Muttertier inzwischen schon wieder gedeckt worden ist. Die Muttermilch ist das billigste und bekömmlichste Futter für die kleinen Tiere. Von der dritten Woche ab kann eine Beifütterung erfolgen. Wenn Kuhmilch gefüttert werden soll, dann muß man diese zuerst kochen und sie dann in warmem Zustande, öfters am Tage in kleinen Mengen, verabreichen. Erst hierauf können dann noch etwas Gersten- oder Weizenschrot, später auch Kartoffeln, in den Barren gegeben werden. Jedoch ist die Milch eigentlich zu schade. Man kann sie ersetzen durch folgende Futtermischung: 20 Kilogramm Gerstenschrot, 2 Kilogramm Fischmehl, 3 Kilogramm Trockenhefe und 200 Gramm Schlemmkreide. Die Ferkel erhalten nun drei Wochen lang nur die Muttermilch. Von da ab wird das erwähnte Beifutter zu einem steifen Brei mit Wasser angerührt und dreimal täglich in kleinen Trögen verabreicht. Vorher schon müssen die Ferkel ihren Durst mit frischem Wasser gelöscht haben. Die Ferkel gedeihen dabei sehr gut. Das Ferkelfutter muß so gereicht werden, daß es die Muttersau nicht wegfressen kann. Deshalb ist es zweckmäßig, neben der eigentlichen Bucht, in der das Mutterschwein sich aufhält, noch eine besondere Ferkelbucht zu haben, in die die Ferkel hineinschlüpfen und dann fressen können. Ist eine Ferkelbucht nicht vorhanden, dann muß man das Mutterschwein heraustreiben, solange die Ferkel gefüttert werden. Diplomlandwirt H.

Das Ladegitter. Die Landwirtschaft ist ein erdgebundenes, ihrem Wesen nach konservatives Gewerbe. „Solange die Erde steht, wird nicht aufhören Säen und Ernten“. Daraus ist es auch zu erklären, daß die Betriebsformen in einzelnen Landesteilen oft ganz verschieden sind, rein aus dem überlieferten Herkommen begründet. Zum Beispiel kennt man hier und da bei der Heu- (und Getreide) ernte zur Bewältigung der sperrigen Massen nur den Heubaum: eine lange Stange, die vorn und hinten angeseilt wird und vermittelst deren die ganze Ladung erst

richtigen Halt bekommt. In anderen Gegenden, besonders Süddeutschlands, kennt man aber noch das Ladegitter. Das ist, wie die Figur zeigt, ein hohes Holzgestell, das vorn und hinten den Leiterwagen abschließend überragt, so daß nunmehr ganz anders gepackt und geladen werden kann. Man erkennt leicht, daß hierbei ein Abrutschen des



oberen Teils der Ladung fast unmöglich ist. Natürlich wird man das Ladegitter (auch Erntegitter oder -gatter genannt) ebenso bei der Getreideernte mit Vorteil verwenden und die Garben werden sich noch einmal so leicht unterbringen lassen. Man denke nur daran, daß doch jeder Stuhl seine Lehne hat. Dann erscheint das Ladegitter als eins der natürlichsten Hilfsgeräte in der Landwirtschaft.

Bezahlung der Milch nach Klassen. Schweden nahm seit jeher eine besondere Stellung im Milchverkehr ein. Einer der größten und ältesten Kontrollvereine (Prov. Västmanerland) hält für seine sieben Bezirke je einen Beamten, der die Milch auf Fettgehalt, Sauberkeit, Haltbarkeit (vermittelst der Reduktaseprobe), Geruch, Geschmack, Temperatur und Reinheit der Behälter etwa dreimal im Monat untersucht. Die Bezahlung erfolgt nach Klassen. I bekommt einen Zuschlag zum Normalpreis und III und IV entsprechende Abzüge. Da zeigte es sich, daß die Güte der angelieferten Milch immer mehr zunimmt, so daß Klasse I immer größer wird und IV beinahe wegfällt. Das Ergebnis der Prüfungen wird den Landwirten regelmäßig mitgeteilt. Diplom-Landwirt Li.

Bienenzucht.

Die beste Art der Entleerung der Honigräume.

Mancher zaghafte Imker und so viele Imkersfrauen mögen mit Angst und Schrecken an diese Arbeit herangehen. Sie ist aber bei weitem nicht so gefährlich, als sie aussieht. Nur richtig muß die Sache angepackt werden. Wir wissen, daß gesättigte Bienen stets weniger stechlustig sind. Deswegen geben wir den zu schleudernden Stöcken durch die Flugöffnung ein paar Züge Rauch. Alles stürzt sich über die Vorräte, saugt sich toll und voll. Dann öffnen wir behutsam den Honigraum, treiben etwa vordringende Bienen mit etwas Rauch zurück, arbeiten sehr ruhig, ohne jede nervöse Hast, ohne Schlag und Stoß, nehmen eine Wabe nach der anderen heraus und kehren mittels einer starken Gänsekielfeder die darauf sitzenden Bienen in den Honig- oder noch besser in den Brutraum ab, nachdem wir zuvor den Verschlußkeil unter dem Fenster weggenommen haben. Die nun bienenleeren Waben werden auf den Wabenbock gehängt und mit einem Tuche überdeckt. Der leere Honigraum wird sofort mit Reservewaben ausgestattet. Wollten wir damit warten, bis die Waben geschleudert sind, würden sich im leeren Raume eine Menge von der Tracht heimkehrende Bienen in großen Knäueln ansammeln und das Wiedereinhängen müßte den größten Schwierigkeiten begegnen.

Die geschleuderten Waben von Volk „eins" finden bei Volk „zwei" Verwendung und so fort; die zuletzt verbleibenden Waben werden irgend einem Volke im freien Raume zwischen Fenster und Türe zum Auslecken eingehängt. Dieser gegenseitige Austausch von Waben darf nur dann geschehen, wenn alle Völker des Standes kerngesund sind.

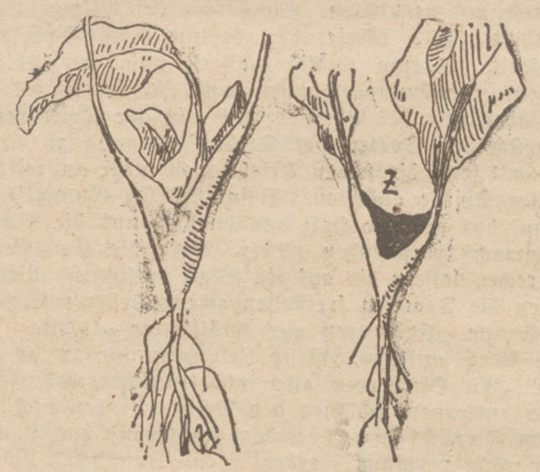
Obst- und Gartenbau.

Obst- und Gemüsegarten im August. Im Obstgarten beginnt die Ernte des Frühobstes. Frühobst etwa acht Tage vor der eigentlichen Reife pflücken. Am Baum gereiftes Sommerobst wird in der Regel breiig oder mehlig. Erst auf dem Lager werden die Früchte vollsaftig und schmackhaft. Obstwildlinge veredeln: zunächst Steinobst, dann Birnen und zuletzt Äpfel. Fallobst täglich auflesen und verwerten. Beim Steinobst alle faulen Früchte pflücken bzw. sammeln und vernichten. Sie bergen den Pilz der Moniliakrankheit. Für Winterobst beginnt die Hauptentwickelungszeit. Darum tüchtig wässern und, wo nötig, noch düngen. Vergorener Tauben- und Hühnermist ist vorteilhaft, aber nur bei Bäumen mit mäßiger Triebkraft. Bei starkwüchsigen Sorten hat Stickstoffdüngung zu unterbleiben, weil sonst die neuen Triebe nicht mehr ausreifen. Am Spalier Triebe anheften. Beim Pfirsich Gummiflußstellen bis auf das gesunde Holz ausschneiden und die Wunde mit Baumwachs verstreichen. Beim Wein die Geiztriebe nicht ausbrechen lassen; bis auf ein Blatt entspitzen. Bei frühen Sorten die Trauben freistellen zwecks besserer Einwirkung der Sonne. Erdbeeren zur Kräftigung tüchtig düngen. Neue Beete anlegen. Beste Zeit dazu die zweite Augusthälfte. An Himbeeren alle abgetragenen und schwachen Ruten entfernen, zwischen den Reihen graben und düngen. — Im Gemüsegarten darf im August das Hacken und Jäten nicht versäumt werden, ebenso reichliches Bewässern. Vom Kohl die Raupen ablesen. Folgeaussaat von Spinat wird gut für den Herbst. Auszusäen sind noch: Salat, Radies, Kerbel, Teltower Rübchen. Gepflanzt werden: Salat, Kohlrabi, Endivien, Perlzwiebeln und Grünkohl. Anfang August können in geschützten Lagen noch frühe Buschbohnen ausgelegt werden. Bei günstiger Witterung geben sie noch zum Herbst zarte Schoten, andernfalls verbessern sie als Gründüngungspflanzen auch den Boden. Für die Küche werden geerntet: Blumenkohl, Wirsing, die letzten Erbsen, Buschbohnen, Gurken, Bleichsellerie, Zwiebeln. Einzäunung ausbessern und streichen. Mistbeetfenster und Deckmaterial nachsehen und lagern. Erbsenreiser, die im nächsten Jahre noch tauglich sind, bündeln und unter Dach bringen. Petersilie für den Winter in Töpfe oder Kästen pflanzen. Rhabarber tüchtig jauchen. Tomaten beschneiden.

Gärtners Schädlingskampf. Im August sammle man alles Fallobst und vernichte das wurmstichige; auch am Baum selbst sollte man Äpfel und Birnen, die an der Monilia- und Phytophthorafäule leiden, beseitigen. Die Obstmaden gehen jetzt an Fanggürtel und Madenfallen. Diese sind daher öfters nachzusehen. Die Larven der Birnblattwespe und die Räupchen des Goldafters müssen abgesammelt und die Larven der Kirschblattwespe an niedrigen Bäumen durch Kalkstaub oder Schwefel bekämpft werden. In den Kohlfeldern muß man jetzt auf die Weißlingsraupen achten bzw. deren Eier zerdrücken. Der große Kohlweißling legt seine Eier in Häufchen ab, der kleine dagegen einzeln an die Unterseiten der Blätter. Schneller und sicherer als das Zerdrücken wirkt das Bepinseln mit Spiritus. Gegen die Raupen spritzt man mit warmem Wasser von 55 Grad Celsius oder einer Schmierseifenlösung von 2 Prozent oder einer Mischung, die auf 100 Liter Wasser 2 Kilogramm Kalk und 3 Kilogramm Kochsalz enthält. Schließlich hilft mehrmaliges Bestäuben mit Thomasmehl. Die Natur unterstützt den Raupenkampf des Menschen durch die Arbeit der Schlupfwespen. Wo an den Weißlingspuppen die Häufchen gelber Wollpüppchen zu sehen sind, da schütze man sie; denn daraus entstehen die nützlichen Schlupfwespen. Ja sogar ausländische Arten versucht man in Deutschland einzubürgern. —r.

Von der Herzfäule des Kohls. Man liest im allgemeinen von der Kohlfliege, von Kohlmade, Kropfkrankheit des Kohls, Kohlgallenrüßler und dergleichen. Aber es gibt darüber hinaus noch eine ganze Reihe von Schädlingen der Kohlarten, die sehr schweren Schaden anrichten können. Zu diesen gefährlichen gehört auch der Kohlherzräuber, die Made der Drehmücke. Diese Maden fressen die Herzen der jungen Kohlpflanzen aus und das ist ganz besonders gefährlich bei Blumenkohl und wiederum besonders bei Frühsorten. Aus solchen Pflanzen wird nämlich gewöhnlich nichts mehr und Blumenkohl vor allen Dingen bildet keine Köpfe. Es hat Jahre gegeben, so besonders in trockenen, warmen Sommern, wo vom Blumenkohl über die Hälfte der Ernte verloren ging. Es ist immer dasselbe Bild. Bei den jungen

Pflanzen erfahren die Herzblätter eigentümliche Verdrehungen und Verkrümmungen. Die Strünke verdicken sich gern, so daß sie wassersüchtig-geschwollen aussehen. Es dauert nicht lange, und die Herzen der Pflanzen sterben ab, welken, vergilben, verbrennen und faulen endlich. Unsere



zweite Abbildung zeigt ganz deutlich eine derartig zu Grunde gerichtete Pflanze. Die zwei bis drei Umblätter bleiben gewöhnlich noch stehen; aber die Pflanzen und die Ernte sind verloren. Es gibt leider kein anderes Bekämpfungsmittel, als die befallenen Pflanzen sofort herauszureißen, sobald die Krümmungen und Drehungen bemerkt werden, spätestens aber wenn die Herzen welken, und sie dann zu verbrennen. Gartendirektor Js.

*

Rosenveredelungszeit.

Die beste Zeit für die Äugelung (Okulierung) der Rosen ist für gewöhnlich die vom 20. Juli bis etwa 15. August. Diese Zeit hat allerhand Vorzüge, obwohl man ja vom 10. Juli bis 15. oder 20. September äugeln kann. Bei den Wildlingen löst sich um diese Zeit besonders willig die Rinde vom Holzkörper, und das ist eine äußerst wichtige Vorbedingung für das gute und sichere Anwachsen. Und wenn wider Erwarten die Veredelung nicht gelungen sein sollte, wird das gegen Ende August oder längstens Anfang September festgestellt, und es kann nochmals okuliert werden. Veredelt man vor dieser Zeit, so muß mit dem Übelstande gerechnet werden, daß die Augen noch im Spätsommer austreiben und frostempfindlich in den Winter gehen. Bei verspäteter Veredlung, etwa nach dem 5. September, wächst meist das eingesetzte Auge noch gut an, reift aber nicht mehr genügend aus und ist insofern frostempfindlich. Man verschiebe die Veredlung, wenn die Rinde der Unterlage nicht gut löst. Hieran ist in manchen Jahren die zu kühle Juli- und Augustwitterung, in anderen Jahren wieder Trockenheit schuld. In beiden Fällen ist der Safttrieb der Unterlage träge und man suche unter solchen Umständen das Lösen nicht zu erzwingen. Dabei bleiben nämlich nur feine Rindenbestandteile auf der Holzfläche haften und diese genügen an sich schon, eine gute Verwachsung zu verhindern. Man setzt also die Veredelung noch einige Tage aus, bis die Witterung wärmer oder Regen gefallen ist. Notfalls kann auch mehrmals durchdringend gegossen werden. Wachsen die Augen nicht an, so kann die in vielen Gegenden stark verbreitete Okuliermade schuld sein. In solchen Fällen ist der Verband besonders sorgfältig herzustellen, so daß die einzelnen Ringe des Bastfadens einander dachziegelartig decken und ferner ist ein Baumwachsverschluß rätlich. Ein Zeichen für erfolgtes Anwachsen besteht darin, daß der Rest des Blattstieles verdorrt und abfällt, das eingesetzte Edelauge aber frisch grün bleibt. Besteht noch im geringsten ein Zweifel, werden die drei oder vier Mittelfinger hinter das Edelauge, unter den Veredelungsschlitz. Im Falle des Mißlingens springt das Auge heraus. In sehr vielen Fällen ist es möglich, die Edelaugen statt in den Hauptstamm in stärkere Seitentriebe zu setzen. Das hat seine großen Vorzüge. Man kommt schneller zu starken Kronen und wenn selbst, wie es vorkommt, dieser oder jener Trieb später[illegible] ist der Stamm noch nicht verloren.

Für Haus und Herd.

Vom Einmachen der Gemüse. Alle Gemüse, die eingekocht werden sollen, müssen kühl geerntet bzw. vor dem Gebrauch gekühlt werden. Andernfalls werden manche beim Einkochen nicht recht weich oder säuern im Glase trotz größter Vorsicht, wie z. B. Spargel und Erbsen. Das Lagern größerer Mengen in Körben oder dergleichen ist darum zu vermeiden. Neben dem Einkochen von Gemüse sollte das Dörren desselben noch weit mehr angewendet werden. Dörrgemüse ist durchaus nicht minder schmackhaft, wie eingekochtes, wenn es sorgsam und richtig hergestellt ist. Dazu gelingt diese Art der Konservierung mit Hilfe einiger Herddörren, die notfalls leicht selbst herzustellen sind, viel leichter, besser und billiger, als mit teuren Einkochapparaten. Vor dem Dörren ist alles Gemüse sorgfältig zu waschen und wie zum Kochen vorzubereiten. Sodann wird das so zubereitete Gemüse etwa fünf Minuten in kochendem Wasser abgewellt. Dadurch gerinnt der größte Teil der Eiweißstoffe und geht nicht verloren. Ungedämpftes oder nicht abgebrühtes Gemüse schmeckt nach dem Dörren strohig und hat einen heuartigen Geruch. Zum Dörren eignen sich besonders Bohnen und alle Kohlarten, ebenfalls alle Küchenkräuter, jedoch dürfen letztere nicht abgebrüht werden. Dörrgemüse ist vor allem trocken aufzubewahren, da es leicht Wasser aus der Luft annimmt und dann verdirbt. Sch.

Spinat aus den Blättern der roten Beete. Die Blätter streift man von den Stielen und kocht sie wie Spinat in Salzwasser weich, wiegt sie fein und schmeckt sie mit Gewürz ab. Sehr viel kräftiger aber schmeckt dieses Gemüse, wenn man einen Zusatz (etwa 1 : 2) von Wildgemüse machen kann, wie Melde und Löwenzahn. Auch ein Zusatz von Rhabarberblättern, deren säuerlicher Geschmack durch die roten Beete gemildert wird, ist recht empfehlenswert. ck.

Kartoffelpudding. Mit der Schale gekochte Kartoffeln stelle man kalt und zerreibe sie dann recht fein. Nachdem man 200 Gramm Butter mit 4 Eigelb und 60 Gramm gestoßenem Zucker schaumig gerührt, tue man 400 Gramm geriebene Kartoffeln, 100 Gr. Sultaninen, etwas abgeriebene Orangenschale und den Schnee von 4 Eiweiß hinzu. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, stellt diese in einen Topf, welcher bis zur halben Höhe der Form mit kochendem Wasser angefüllt ist, deckt ihn zu und kocht den Pudding recht stark, indem man nach Bedarf kochendes Wasser nachgießt. Man stürzt ihn und gibt eine Fruchttunke dazu.

Das Waschen von Seide ist mit Vorsicht auszuführen. Auch die sogenannte Waschseide darf während des Waschens niemals ausgewrungen werden. Der Stoff muß während des Waschens möglichst glatt liegen und darf nur wenig gerieben, sondern muß mehr geschwenkt werden. Dem letzten Spülwasser gebe man etwas aufgelöstes Gummiarabikum zu, und hänge den Stoff zum Abtrocknen auf.

Eine praktische Schnürnadel ist die Sicherheitsnadel. Besonders bewährt sie sich beim Durchziehen von zarten und durchbrochenen Stoffen. Man steckt die Nadel in das Band und schiebt sie mit dem vorderen Ende in den Saum. Das lästige Herausgleiten sowie das Einstechen in das Gewebe sind hierbei ausgeschlossen.

Schuhtücher, die sehr praktisch zum Nachpolieren von Stiefeln angewendet werden, wäscht man von Zeit zu Zeit in Seifenwasser, dem etwas Salmiakgeist und Terpentinöl zugesetzt wird, aus. Es ist aus diesem Grunde auch ratsam, keine allzu billigen Bürsten zu kaufen.

Das Rosten der Gießkannen zu verhüten. Gießkannen sollen nach dem Gebrauch nicht naß beiseite gestellt werden, weil sie hierdurch leicht rosten. Die Kanne muß vielmehr nach jedem Gebrauch stets ausgetrocknet oder aber zum Ablaufen umgestülpt werden. Ratsam ist auf jeden Fall, die Gießkannen von innen auch mit einem Ölfarbenanstrich zu versehen, denn ein solcher Anstrich verhütet am besten jede Rostbildung.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: i. V. Hans Wiese, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann. T. z o. p., sämtlich in Bromberg.